

魚の“旬”をお知らせします！ 魚市場水揚げ通信

石巻魚市場 編

12月号



宮城県東部地方振興事務所水産漁港部
「みやぎ水産の日」PR広報紙 vol.41(2) (平成30年12月27日発行)

今月の水揚げ状況

12月に入り、寒さが厳しくなってきた今日この頃、石巻魚市場に並ぶ魚も冬を感じさせる魚種に変わりつつあるように感じました。

今回取材した12月12日には、多くのまき網船がマサバを漁獲し、港で水揚げの順番を待っていました。

また、取材当日は、水分を多く含んだ雪が降っており、気嵐(けあらし)も見られ寒さを強く感じましたが、魚市場内はいつもと同様に活気に満ちていました。

11月から解禁となった磯根資源のアワビやナマコの水揚げも見られました。



気嵐により視界不良

まき網

取材日は12隻がマサバ1,915トン(イワシ混じり)、イワシ385トンを漁獲し、多くの水揚げを行いました。

底びき網で漁獲された個体と比較すると、やや小型のマサバが多い印象でした。

一方、脂の乗り具合は申し分ないと、石巻魚市場の佐々木専務取締役は、太鼓判を押していました。

体脂肪率15%を超えれば「金華サバ」として流通しているとのことで、この日揚げたマサバは300gの個体でも15%を超えていました。

また、マイワシに至っては、100gの個体で30%近い個体もいたようです。

当日は、水揚げが多かったことから、翌日から2日間は、まき網船は休漁となる見込みです。

石巻魚市場を代表する「金華サバ」が引き続き水揚げされることを期待しています。



まき網船



水揚げの様子



水揚げされたマサバ



水揚げされたマサバのサイズ



上場されたマサバを品定めする様子



体脂肪率を測定中

定置網

定置物のマサバは鮮度の良さから、まき網に比べキロ単価1,000円以上も高価です。

津軽海峡を經由してくるサワラは、時季外れとなりますが、まだ水揚げされています。

ウマズラハギは肝が有名で、人気が高く、キロ1,700円と高価で取引されます。



マサバ



マアジ



クロソイ



ウマズラハギ



スズキ



ヤリイカ



サワラ



マダイ

底びき網

底びき網ゾーンで目を引いたのは、発泡スチロール箱に綺麗に詰められた魚たちでした。

魚体色から、縁起物としても使われる、キチジは、年末に向け漁獲が増えます。



キチジ



スケトウダラ



エゾイソアイナメ(地方名:ドンコ)



スルメイカ



ヤリイカ

活魚

11月から漁が解禁された、ナマコとアワビですが、12月に入り水揚げ数量が増えているように感じました。

季節物としては、11月から本格的に収穫されている生ノリや、仙台の雑煮に用いられる「焼きハゼ」も陳列していました。ナマコとアワビ同様に、正月の風物詩とも言えるものが、魚市場に並んでいると、年の瀬を感じるところです。

その他に、マコガレイやホシガレイなど、この時期に産卵のため沿岸によってきます。

一方、この時期にはあまり見られない、シャコやガザミのほか、エゾイシカゲガイといった珍しい貝種も水揚げされました。



エゾアワビ



マナマコ



シャコ



ガザミ



エゾイシカゲガイ



生ノリ



焼きハゼ



マコガレイ



ホシガレイ



イシガレイ

編集後記

今年は、北上暖水の影響が強く、親潮第一分枝がなかなか南下してこない海況が長く続いているためか、秋を代表する魚の一つであるサケの水揚げが遅れるなど、季節を感じられる魚にお目にかかれる機会が少ないように感じていました。

しかしながら、今回、年内最後の取材では、宮城の正月の風物詩の一つであるナメタガレイ（ババガレイ）には出会えませんでした。仙台の雑煮と言えば!の焼きハゼや、中々お目にかかれないエゾイシカゲガイの水揚げを見ることができ、一年を締めくくるには良い日に取材することができ嬉しく思います。

石巻魚市場の皆様には、忙しい合間にも、快く対応していただき、感謝の気持ちでいっぱいです。

年始の取材の際にも、引き続きよろしくお願ひします。(T.O)

[お問合せ先]
宮城県東部地方振興事務所
水産漁港部
TEL:0225-95-7914, 1473